

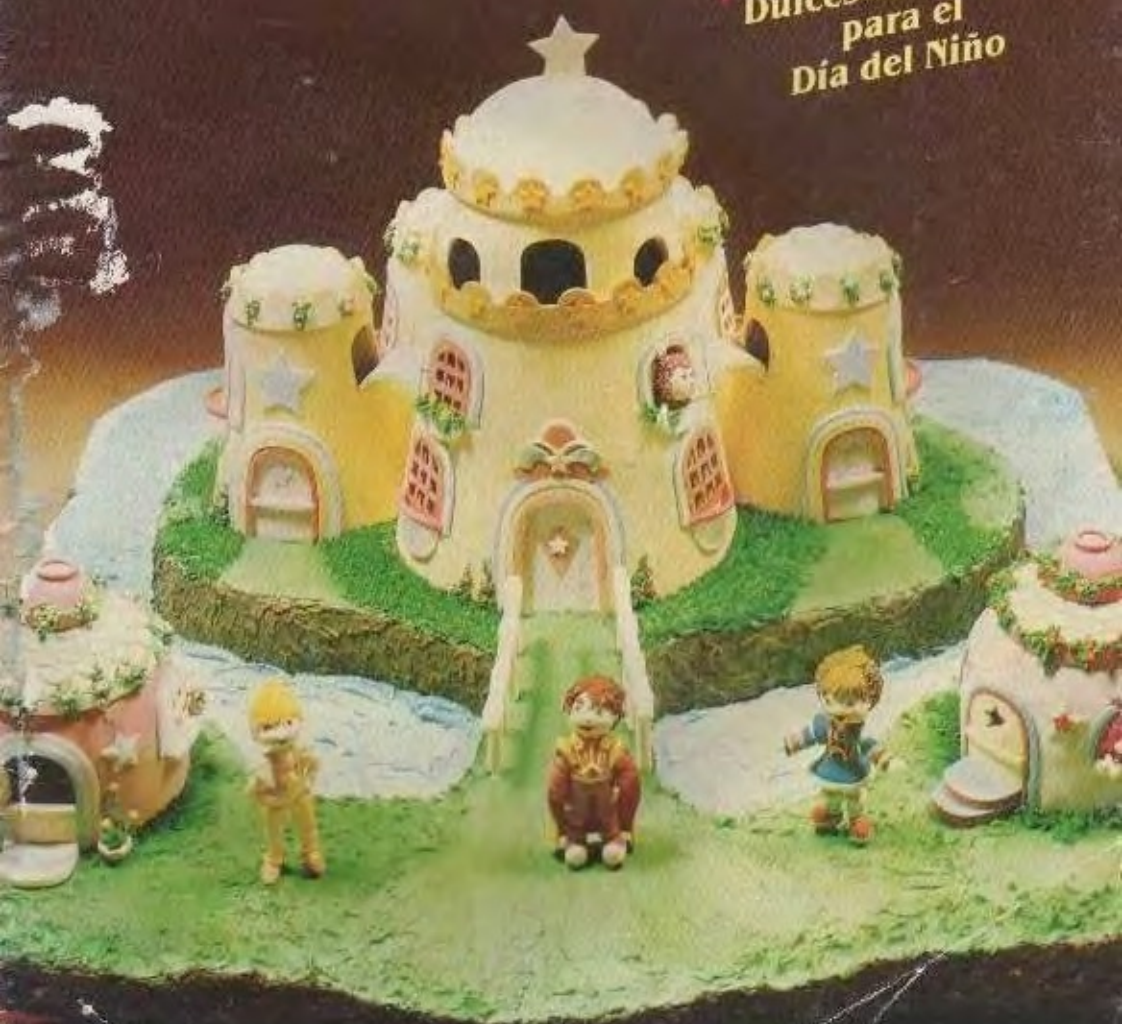
REPOSTERIA MODERNA

al estilo de

Dauj de Trivi

Año I · N° 2
Agosto 1987
A \$ 5,50

Dulces fantasías
para el
Día del Niño





NUEVAMENTE CON USTEDES

Otra vez juntas. Este segundo número actúa como vehículo necesario para que ustedes y yo reiniciemos una comunicación por ambas anheladas. La repercusión del primer ejemplar y la infinidad de cartas recibidas de todo el país reiterando el pedido de reiniciar la labor editorial, me conmovieron profundamente y decidí acometer este esfuerzo como respuesta a tanto entusiasmo.

Quiero llegar a cada mujer contándole que los trabajos publicados en REPOSTERÍA

MODERNA fueron previamente probados por un equipo de personas totalmente consustanciado con la tarea emprendida. Sin la colaboración de cada una de ellas, esta revista no habría podido editarse.

Es mi deseo que nuestra revista se convierta en algo vivo, capaz de prestar un servicio importante. Escribame. Exponga sus dudas por banales que le parezcan. REPOSTERÍA MODERNA le cede un espacio para sus inquietudes. Sólo así la sentirá verdaderamente suya y

nosotros sabremos que transitamos por el buen camino. En el futuro esta será nuestra forma de trabajo y, en cada entrega, usted se convencerá que fue pensada para su consulta y gratificación.

Aguarde nuestro próximo ejemplar. No la defraudaremos. Ya estamos trabajando en él. Encontrará datos y noticias de gran interés. Espérenos como nosotros esperamos sus consultas. Hasta pronto.

Lari

Para
los más
chiquitos

UN BABERO GOLOSO



P

**ecesitos dulces
y tentadores
para presidir la mesa
junto al benjamín de la
casa. En torno a ellos, los
papis y abuelos
orgullosísimos.**

Utensilios

Boquillas N° 2 y 14

Materiales

1 tortá rectangular de 25 cm de ancho x 35 cm de alto.
Glaseé real de 1 clara, color celeste. (Pág. 15)
Pasta suave.

Procedimiento

1 - En uno de los lados de 25 cm de la torta, apoyar, en el centro, un cortapastas de empanadas de 9 cm de diámetro y cortar. Retirar ese disco de torta (que será el cuello del babero).

2 - Recortar las puntas de la torta, redondeándolas.

3 - Untar la torta con dulce de leche.

4 - Estirar la pasta suave con palote, espolvoreando debajo una pequeña cantidad de fécula o azúcar impalpable, hasta obtener $\frac{1}{2}$ cm de espesor. Enrollarla en el palote y cubrir con ella la torta. Cortar el excedente.

5 - Acariciar la masa para que se pegue y tome la forma del cuello y adquiera brillo.

Sugerencias para decorar el babero

Tres pecesitos recortados en pasta suave que representan al papá, la mamá y al bebé.

6 - Calcar los pecesitos. Recortar por el borde.

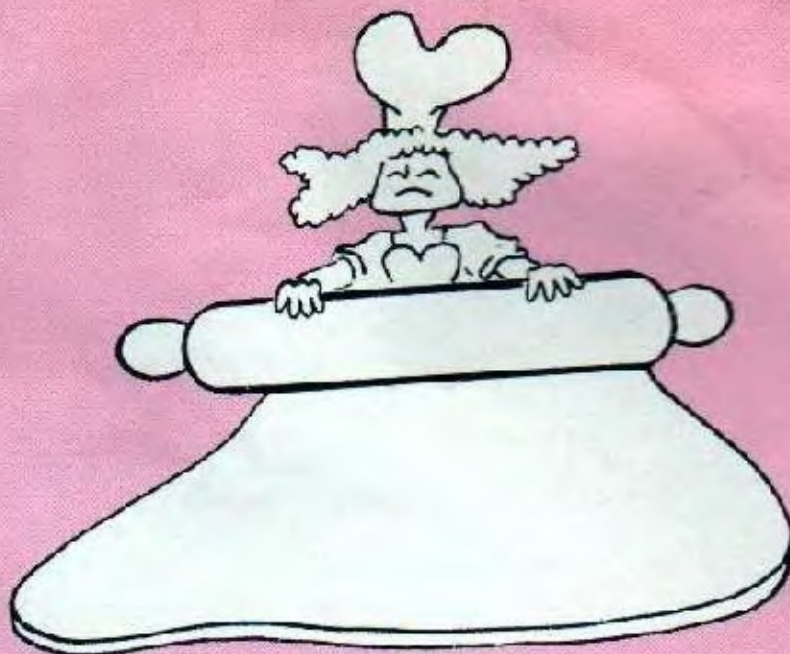
7 - Estirar una parte de la pasta sobrante de $\frac{1}{2}$ cm de espesor, apoyar el molde, recortar con la ayuda de un cuchillo.

8 - Humedecer con agua apenas, la parte posterior de los pecesitos, colocar sobre la torta pegándolos.

9 - Con colorante vegetal diluido en agua darles diferentes colores.

10 - Colocar en cartucho con boquilla N° 2, glaseé celeste; dibujar debajo de los pecesitos unas líneas imitando agua y en el borde superior una guarda con punto cordón.

11 - Cargar un cartucho con boquilla N° 14 con glaseé celeste y hacer un zig-zag en el borde inferior.



Pasta suave

(Para molde de 28 cm de diámetro).

4 cucharadas de agua.

2 cucharadas de glucosa.

1½ cucharada de vegetalina.

1 cucharada de gelatina.

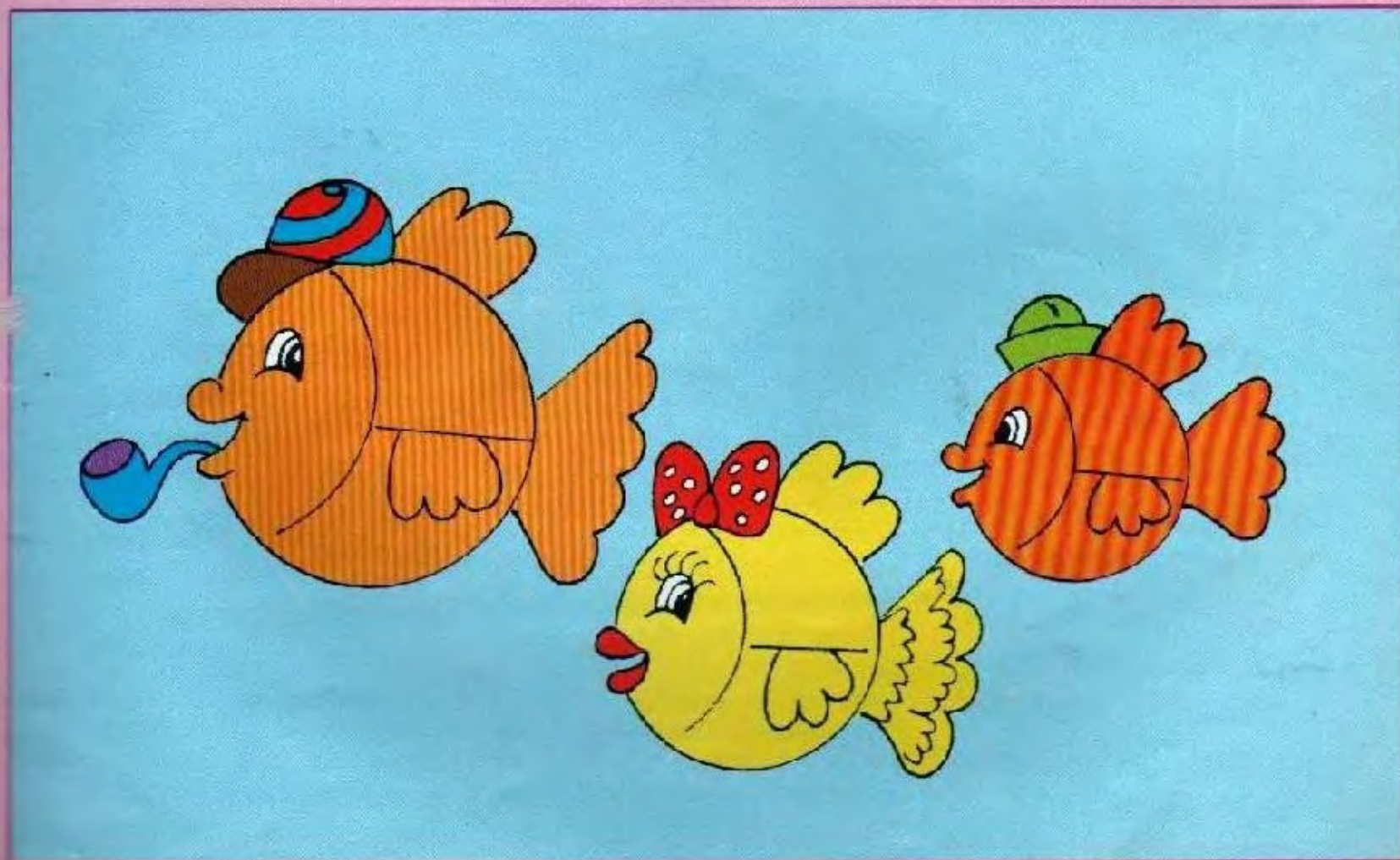
½ kg de azúcar impalpable aproximadamente.

Esencia a gusto y color.

Disolver la gelatina con el agua a baño de María revolviendo continuamente.

Agregar la vegetalina fundida y la glucosa, mezclando bien; retirar del fuego.

Verter sobre el azúcar tamizada y tomando el azúcar de a poco formar una pasta suave, que se amasa sobre la mesa. Dar color y colocar esencia a gusto.



Para
los más
imaginativos

LAS CASITAS DE LA FANTASIA



H

**abía una vez
un ratoncito
mimoso y dos
tortuguitas que
no se fueron a
París. Vivían en
dos casitas con
forma de huevo,
rodeados de un
verde jardín.
Entonces...**

Utensilios

Cuchillo filoso o bisturí.
Cartuchos.
Boquillas N° 2 y 16.
Moldes de huevos de Pascua de
dos tamaños.

Materiales

1 Torta rectangular de 35 cm
de ancho x 45 cm de largo.
3 Fórmulas de torta bombón.
1 Fórmula de crema imperial
(para 50 personas).
1 Casita de pastillaje grande.
1 Casita de pastillaje mediana.
Flores de glasé chiquitas

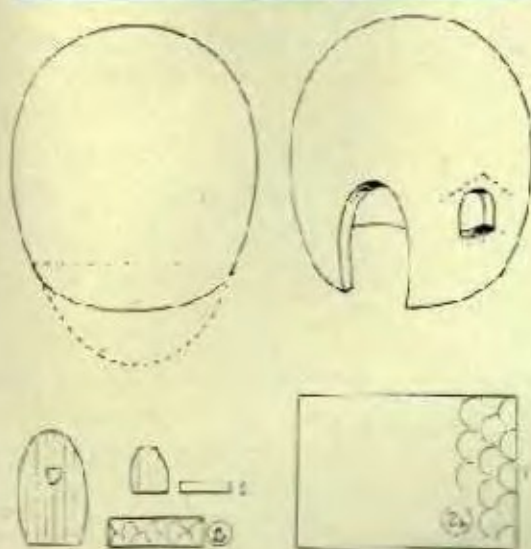
alambradas (flores de campo).
Hojas de glasé alambradas.
Pasta Wilton de color verde.
Glasé blanco y verde.
Pastillaje.
Flores de nomeolvides de
pastillaje.

Procedimiento

1 - Forrar la torta rectangular,
apoyada sobre cartón forrado
con papel de aluminio, con
pasta Wilton a la que se le
habrá dado color verde.
2 - Cargar un cartucho con dos
tonos de verde y boquilla 16 y

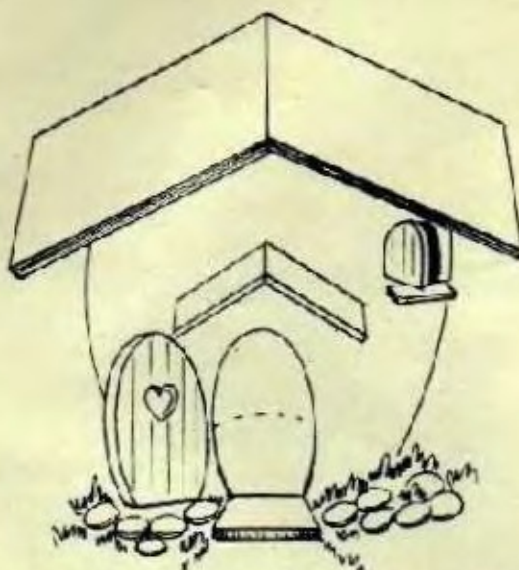
dar terminación en el borde inferior formando pasto
3 - Espatular la superficie de la torta con glasé verde y fijar las casitas de pastillaje con forma de huevos. Terminar la decoración colocando algunas flores.

Para realizar la casita grande



- 1 - Estirar el pastillaje blanco de 2 mm de espesor y cubrir con éste la mitad de un molde de huevo. Cortar el excedente y recortar en la punta más fina del molde un sector. Dejar secar.
- 2 - Sobre la otra mitad del huevo proceder de la misma forma y calar una puerta y una ventanita. Dejar secar.
- 3 - Unir las dos mitades, colocando glasé blanco para pegar.
- 4 - Hacer en los bordes de la puerta y ventana, con glasé blanco y boquilla 2, un pequeño punto cordón.
- 5 - Colocar y fijar con glasé las puertas de la casita (entreabiertas) que se habrán secado dando movimiento arqueado. Las puertas pueden ser de pastillaje marrón o pintadas.
- 6 - Hacer escalones (2 o 3) delante de la puerta, cortando pequeños rectángulos en pastillaje blanco.
- 7 - Completar la base con "piedritas" realizadas en distintos tonos de marrón con pastillaje.

* Ver página 15



- 8 - Con dos rectángulos de 11 cm x 12 cm en pastillaje de color rosa fucsia fuerte, formar el techo a dos aguas.
- 9 - Fijar a la casita con glasé y hacer en los bordes del techo pequeñas ondas con boquilla 2 y glasé blanco.
- 10 - Para hacer la chimenea de la casita, formar un pequeño cilindro de pastillaje al que se le dará movimiento y se marcará la curva. Se completa con un sombrero realizado con pastillaje sobre un armador N° 2 (molde para flores), fijando al anterior con un botón de glasé blanco.
- 11 - Colocar un bouquet de floritas chiquitas, partiendo de la unión de los dos techos. Pueden ser "nomeolvides" de pastillaje. En la ventana colocar también algunas floritas formando un macetero (puede colocarse como base una pieza de pastillaje de 5 cm x 1 cm).

La casita pequeña

- 1 - Proceder como en la casita más grande en los puntos 1 - 2 - 3 - 4 - 6 y 7, empleando un molde de huevo de tamaño mediano.
- 2 - Esta casita, lleva un pequeño techo en la ventanita, realizado con 2 rectángulos de 3 cm x 1 cm.
- 3 - Colocar un bouquet de flores chiquitas en la parte superior de la casita.
- 4 - Completar la decoración formando pequeños canteros con flores del campo y hojitas, la tortuguita de pasta de almendras y algún otro animalito que se desee agregar.

Mini flores del campo

Utensilios

Boquillas N° 1 y 65S.

Materiales

Glasé azul, amarillo, blanco, verde.
Alambre verde fino.

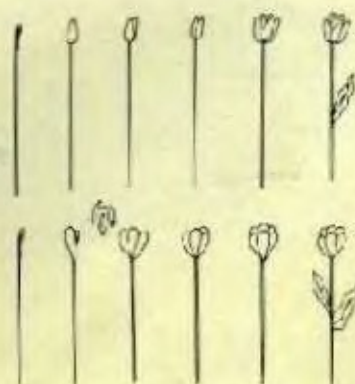
Procedimiento

Azulinas:

- 1 - Doblar la punta del alambre
- 2 - Cargar un cartucho con boquilla 1 y glasé azul.
- 3 - Apoyar la boquilla en la punta del alambre y formar un pequeño pétalo empezando con más presión y aflojando hacia arriba.
- 4 - Dar vuelta y hacer el mismo movimiento apoyándose en el pétalo ya hecho.
- 5 - Formar de la misma forma 2 pétalos de cada lado tomando como punto de partida el pétalo doble central

Amarillas y blancas:

- 1 - Doblar la punta del alambre
- 2 - Cargar un cartucho con boquilla 1 con glasé blanco o amarillo.
- 3 - Apoyando la punta de la boquilla en la base del doblez del alambre formar un pequeño pétalo hacia un corto movimiento de ascenso y descenso.
- 4 - Repetir alrededor del alambre quedando formados 5 pétalos.
- 5 - Sobre esta pequeña flor, formar a su alrededor, de la misma forma, otros 5 pétalos, algo más abiertos.
- 6 - Cargar un cartucho con glasé verde y boquilla 65 S y formar sobre el alambre hojitas pequeñas.



Tortuga modelada en pasta de almendras



Utensilios

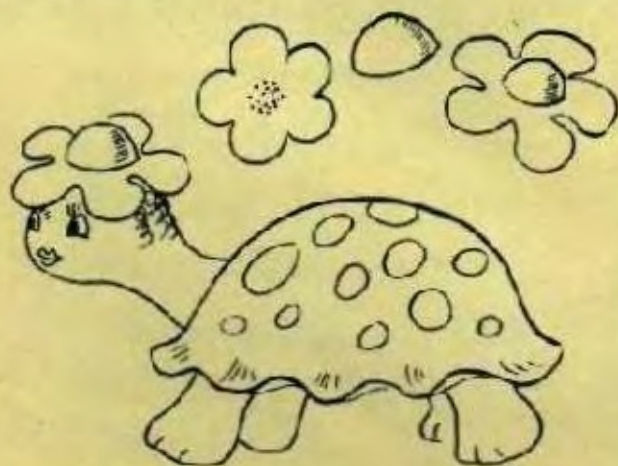
Cuchillo filoso.
Pinceles.
Colorantes.

Materiales

Pasta de almendras color marrón claro, rojo o verde.
Palitos de madera.
Fécula de maíz.

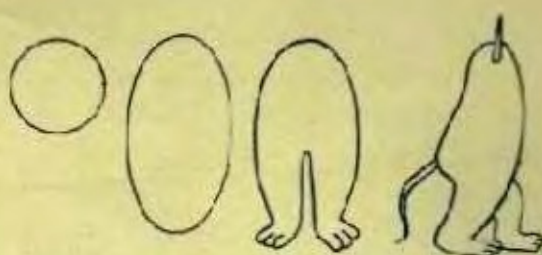
Procedimiento

- 1 - Tomar pasta de almendras de color marrón claro y untando las manos con fécula formar una pelotita del tamaño de una nuez.
- 2 - Con un cuchillo filoso cortar por la mitad. A una de las partes retocar el borde plano en su contorno pellizcando suavemente con las yemas de los dedos y con la ayuda de un palillo de madera formar y marcar onditas.
- 3 - Pintar pequeños círculos de colores sobre el caparazón.
- 4 - Para formar las patitas hacer 4 cilindros de 1 cm de largo por 3 - 4 mm de diámetro. Redondear un extremo para formar la patita y marcar los dedos, emplear un palito de madera y presionar suavemente.



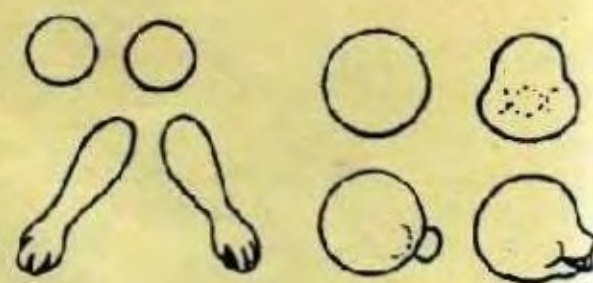
Introducir por el otro extremo debajo del caparazón.
5 - Hacer 1 cilindro de 1 1/2 cm de largo por 4 mm de diámetro con un extremo más redondeado y algo más gordo para formar la cabeza. Marcar la boca y los ojos, arquear el cilindro e introduciendo 1/2 palillo en el otro extremo; colocar en el caparazón.
6 - Se puede colocar sombrero verde o pañuelo rojo determinando el sexo del animalito.

Ratoncito

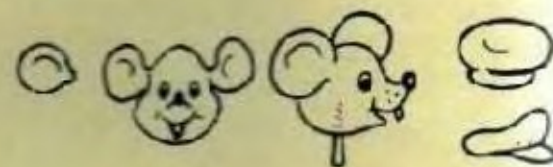


Procedimiento

- 1 - Partir de una bolita para formar el cuerpo y las patitas.
- 2 - Con los dedos estirar manteniendo la forma redondeada, alargando un poco más la zona de las patitas. Cortar en la parte punteada con una tijerita.
- 3 - Redondear la parte cortada y hacer una pequeña presión estirando la pasta hacia afuera para formar las patitas; hacer 2 pequeñas marquitas para formar los deditos. Cuidar que la pancita quede redondeada y levemente marcada la parte de la colita. Dar la posición deseada; con un rollito finito hacer la colita y dejar secar con un escarbadienles en el lugar de la cabecita.
- 4 - Para los bracitos preparar 2 bolitas iguales y estirar en forma de rollito. Afinar levemente las partes de la muñeca y ejercer una suave presión en la manito para marcar 3 deditos. Se pegan al cuerpo en la forma deseada.
- 5 - Con una bolita, un poco más pequeña que la del cuerpo, se hará la cabecita.



- 6 - Darle forma de perita.
 - 7 - Por la línea punteada presionar para formar los cachetitos.
 - 8 - En el centro de los cachetitos estirar la pasta hasta formar un hociquito y debajo de éste, con la punta de un palito de modelar, formar la boca.
- Para las orejitas, se necesitan dos pequeñas bolitas que se presionan y pegan con una gotita de agua. Con el cabo de un pincel se marca la hendidura.
- Se hace una marca con un escarbadienles que luego se retira y esta cabecita se inserta en el escarbadienles del cuerpito.
- Pegar con glasé y dejar secar. Una vez seca, se pinta la ropa y la carita. Se puede hacer también una gorrita.
- Para dicha gorra se parte de una bolita que se modela y afina para lograr la viciara. Presionar levemente y marcar con el cabo de un pincel.



Nota: Para todo modelado se utilizan bolitas para evitar arrugas que luego estropearán el trabajo.

Para
los
intelectuales

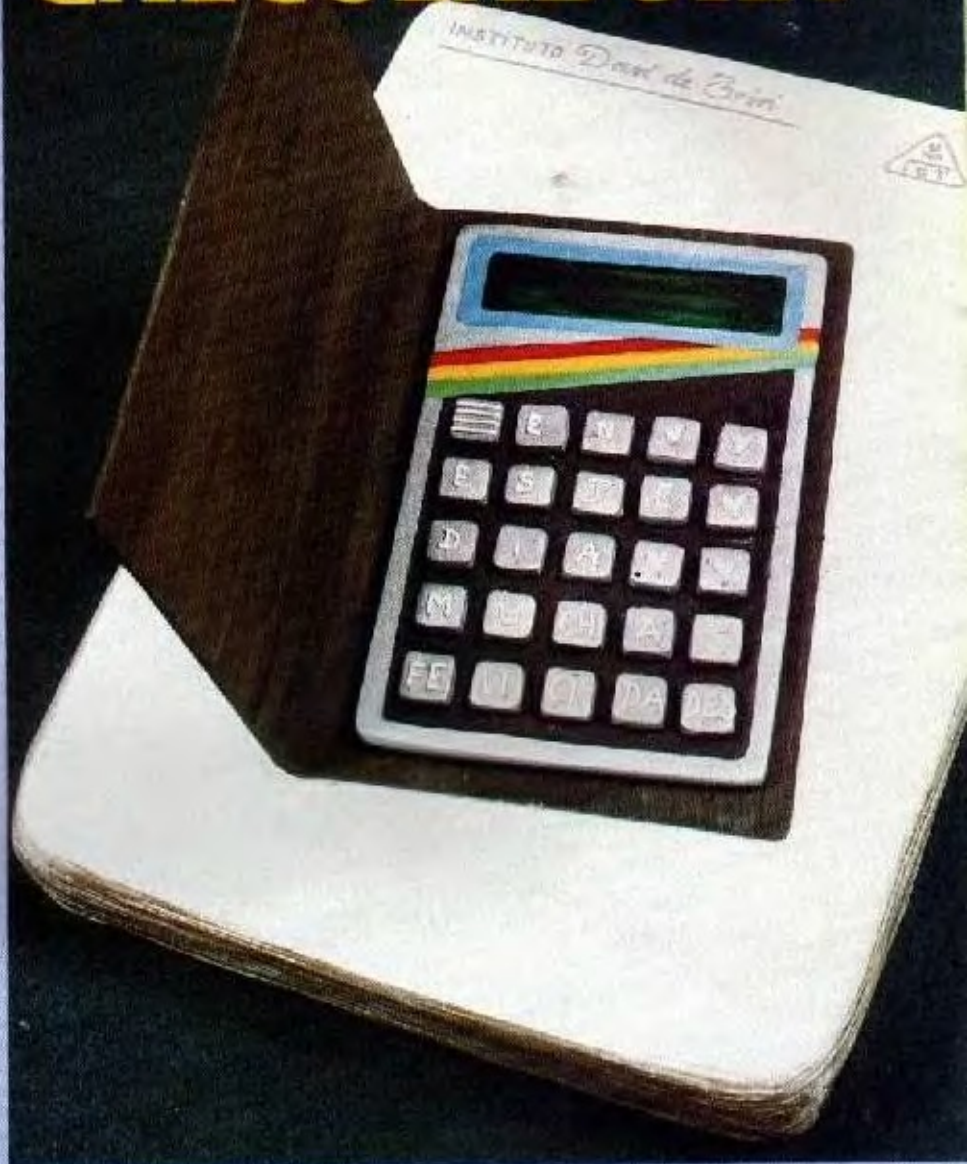
LA CALCULADORA

Está
friamente
"calculada" para
los que mueven
con agilidad sus
manos sobre el
teclado o... para
los que aun
cuentan con los
dedos.

"Recopa", a la
hora de la
merienda.



Forrado
de la torta



Utensilios

Boquilla N° 6.
Marcador.
Pincel fino.
Lápiz negro.

Materiales

Una torta de 25 cm de ancho,
35 cm de largo y 5 cm de alto.
Pasta de chocolate.
Pastillaje* de almíbar. 1/2
formula.
Glasé de una clara (ver pág 15).
Colorante dorado.
Un cartón 1/2 cm más grande
que la torta, forrado en papel
aluminio.

Procedimiento

1 - Para las tapas, es necesario
cortar dos piezas rectangulares
de pastillaje de almíbar de 20
cm x 14 cm x 1/2 cm de espesor.
2 - Una pieza de 11 1/2 cm x 18
cm x 1/2 cm de espesor.
3 - Veinticinco cuadraditos de
1 1/2 cm por medio cm.
4 - Las dos piezas más grandes
se pegan con glasé.
5 - Una vez secas, con una
boquilla número 6 y glasé
blanco se traza una línea sobre
la unión (por la parte interior
de las tapas) y con un pincel y
un poquito de agua, se esfuma
(dándole a la tapa forma
redondeada).

6 - La parte posterior se
trabaja de la misma manera.
Una vez seco se pinta de color
marrón.

7 - Pintar la calculadora, como
lo indica la fotografía, y
trabajar con glasé las letras y
los corazones.

8 - La superficie de la torta se
forra en pasta de chocolate, los
costados se rayan con
marcador y luego, se pintan de
color dorado.

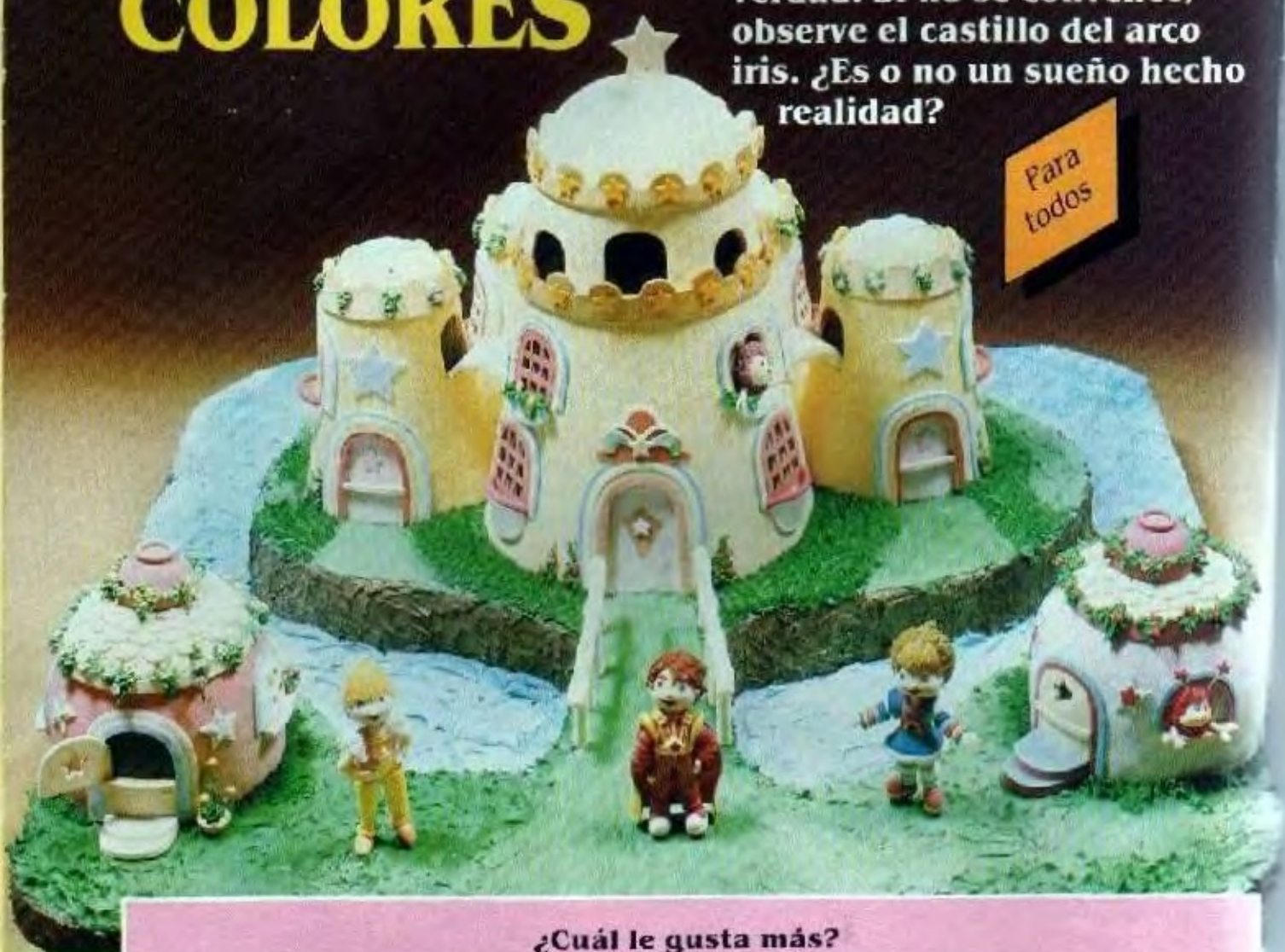
9 - Con un lápiz negro o un
pincel fino con colorante
negro, se raya la superficie de
la torta, imitando una página.

* Ver página 15

EL CASTILLO DE LOS SIETE COLORES

Los chicos tienen ese raro poder de hacer que sus sueños se vuelvan tangibles. Sólo ellos logran que las fantasías oníricas adquieran formas, invisibles para los profanos (adultos). Por eso no existen los imposibles. Y es verdad. Si no se convence, observe el castillo del arco iris. ¿Es o no un sueño hecho realidad?

Para todos



¿Cuál le gusta más?

Para construir el castillo sugiero tres alternativas diferentes que usted puede realizar de acuerdo a sus posibilidades y a las dificultades que encuentre en su medio. No siempre es posible obtener todos los materiales, por esa razón me preocupa darle varias opciones. Usted elegirá la que más le convenga.

1) Puede realizar el castillo con torta: Se utilizarán como moldes una lata de aceite de 5 litros y un perol, cuyo diámetro mayor coincida con el de la lata. Es conveniente hacer una torta de manteca. Las torres chicas se pueden moldear en latas vacías de duraznos. Lo ideal es hornear las 4 tortas simultáneamente. Con un rallador de verduras, afinar la parte superior para darle forma de cono.

Forrar las tortas frías, previamente untadas con dulce de leche o mermelada, con alguna de las pastas que habitualmente se utilizan. Con glase real o la misma pasta en diferentes colores, se hacen los adornos, de acuerdo a las indicaciones del modelo.

2) Otra posibilidad, que le sugiero si consigue el telgopor, es hacer cortar los modelos con la forma de las torres y luego recubrirlos con pastillaje según nuestro modelo. Los adornos y firlitas de distintos colores de pastillaje fresco, se pueden pegar sobre las paredes secas de las torres con goma líquida o clara de huevo.

3) Se puede, también, construir el castillo solamente en pastillaje con moldes de cartón.

Torre principal

En pastillaje

Cúpula:

Se necesita una bocha de telgopor, un cucharón o algún otro elemento con forma semiesférica.

Cuerpo de la torre:

Hacer el molde de la torre en papel madera, la base es más ancha que la parte superior (dibujo 1).

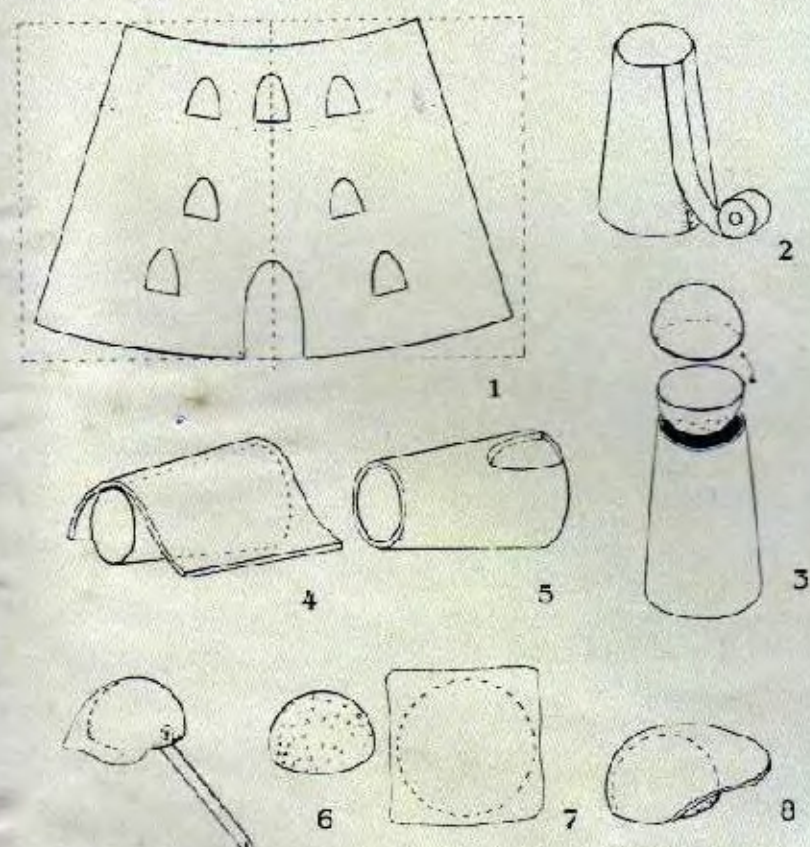
El diámetro de la semiesfera dará la medida de la parte de arriba de la torre.

Calar en el papel las aberturas. Sacar luego el mismo molde en cartulina dura (sin marcar aberturas). Armar el cono (de cartulina) trunco uniendo los costados con cinta engomada (dibujo 2); la base quedará más ancha.

En la parte superior calzar la semiesfera invertida para ayudar a mantener redondo el molde de cartón (dibujo 3).

Para realizarlo en pastillaje,* una vez que se obtiene el punto y color deseados, se estira sobre la mesa espolvoreada con fécula y utilizando el palo de amasar se le da 1/2 cm. de espesor. Se corta con el molde de papel siguiendo la forma correspondiente (sin calar). Se enrolla en el palo y se extiende sobre el molde de cartón acostado (dibujo 4). La unión debe quedar hacia abajo. Inmediatamente se apoya nuevamente el papel y se calan las puertas y las ventanas (dibujo 5). Dejar secar. El mismo procedimiento se usa para la media esfera, sólo que el pastillaje se estira dando forma redonda. (dibujos 6-7-8).

Al día siguiente, se retiran el cartón y la esfera, y se deja secar.



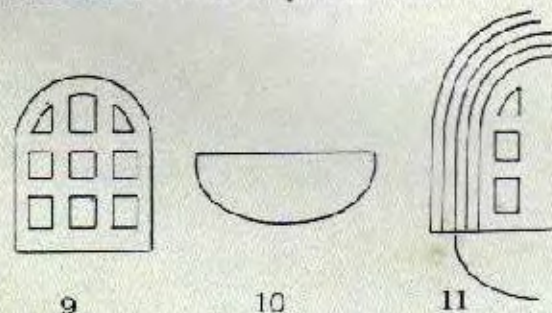
NOTA: Recomendamos utilizar pastillaje de goma para modelados y flores, y el de almíbar para construcciones.

Ventanas:

Para dar profundidad se pega en el interior de la torre "dando forma de ventana" pastillaje oscuro y fresco. Una vez seco se puede pintar más oscuro.

Sobre este pastillaje seco se pegan las ventanas caladas en fresco (dibujo 9) y en la parte inferior se ubican los balcones ligeramente curvados (dibujo 10).

Cortar tiritas muy finas de pastillaje de varios colores y, en fresco, pegarlas alrededor de las ventanas, una al lado de la otra (dibujo 11). La misma técnica se utiliza para el arcoiris.



Puerta:

Se hace en fresco, se pega por adentro (dibujo 12) y se arman los detalles escudo y estrella.

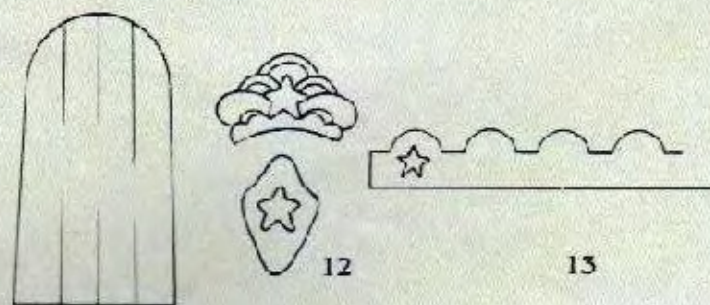
Armado de la torre:

Con glaseé real al tono pegar el cuerpo de la torre a la semiesfera. Para que quede prolijo, alisar con un pincel fino ligeramente humedecido en agua.

Cornisa:

Modelar una tira de pastillaje con ondas (dibujo 13) y pegar en fresco en la unión de los dos cuerpos.

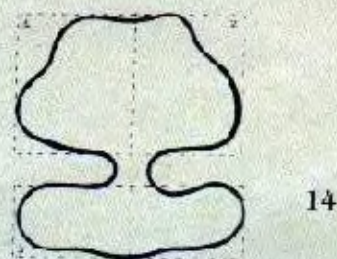
Hacer, con el mismo dibujo, un balcón más abajo (esta tira debe ser más larga que la anterior). En cada onda pegar una estrellita.



Nota: isla de torta

Torta para la base: Sugerimos realizar 2 fórmulas de tortas marmoladas (pág. 13) en cada molde de 25 cm. x 35 cm., que alcanza para 35 personas. (es la isla donde están erigidas las 5 torres). Si los comensales fueran más numerosos agregar torta al frente o hacer 3 fórmulas en cada molde.

Si se necesitara menos cantidad se hacen más bajas. (dibujo 14)



* Ver página 15

Torrecitas:

Se realizan de misma forma, pero su tamaño es aproximadamente la mitad de la torre grande. Llevan solo cornisas y en cada onda se elaboran hojitas con flores de distintos colores.

Casitas:

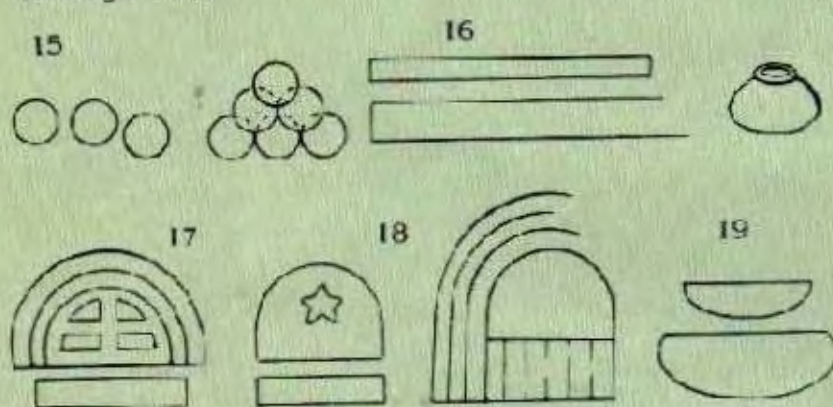
Se pueden realizar en peroles chicos o con el molde de la pollera de muñecas. La parte superior de forma redonda, más chica, (bochita de telgopor) se pegará arriba del perol. Seguir el procedimiento de dar punto y color al pastillaje, estirarlo y luego colocarlo sobre el molde.

Calar las aberturas con el pastillaje en fresco (siempre cortado con moldes realizados en papel) y dejar secar.

Techo:

Cortar círculos finitos de pastillaje e ir poniéndolos en forma alternada. Arriba colocar la forma redonda más pequeña, (dibujo 15). Donde empieza el techo se coloca una tira de pastillaje fresco que hace de cornisa o terminación. Se decora luego con hojitas y flores, (dibujo 16).

Con las puertas y ventanas se procede como en la torre; igualmente con los adornos de tiritas de distintos colores, (dibujos 17-18). Colocar escalones al frente de la puerta (dibujo 19).



Pastillaje de goma

Materiales:

- 1 clara
- 2 cdas. de agua
- 2 1/2 cditas. de gelatina sin sabor
- 1 cda. de goma tragacanto
- 300 gr. de azúcar impalpable, aproximadamente
- Azúcar impalpable para ajustar, cantidad necesaria

Procedimiento:

Tamizar los 300 gr. de azúcar impalpable y mezclarlo con la goma tragacanto. Aparte mezclar el agua con la gelatina y disolver a baño de María.

Batir la clara a punto de nieve, agregarle la gelatina líquida y tibia (si esta estuviera fría quedarían grumos y, muy caliente, cocinaría la clara).

Mientras se agrega el líquido se continúa batiendo la clara. Una vez que esté bien integrada, se vierte sobre el azúcar que tiene mezclada la goma. Se une con cuchara de madera al principio y luego con la mano, mezclando el azúcar poco a poco. Si la mezcla quedara blanda, agregar más azúcar hasta lograr una consistencia mediana.

La muñequita de siete colores

Utensilios:

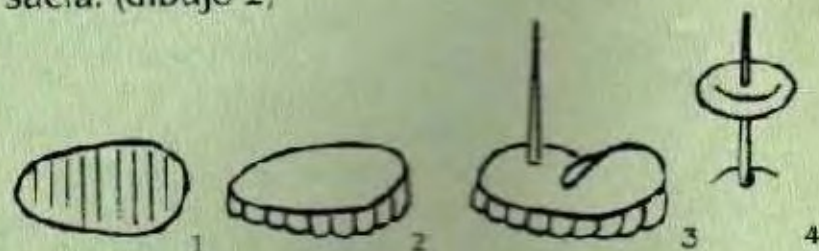
1 pedazo de telgopor (puede ser la tapa de un envase para helado), palillos, cuchillo filoso chico o bisturí.

Palitos para modelar, colorantes.

Pastillaje de goma, una fórmula. Dividirla en 8 partes y dejar una en blanco y a las demás darles color: azul, piel (anaranjado suave), rojo, amarillo, lila, celeste, verde.

Procedimiento

Para modelar siempre se parte de una bolita porque de esta manera no quedan marcas al trabajar la pasta. Se necesitan dos pequeñas bolitas amarillas, se presionan y estiran para lograr la suela de cada una de las botas. Serán más anchas en la punta (dibujo 1). La suela y los costados se marcan con rayas imitando la suela, (dibujo 2)

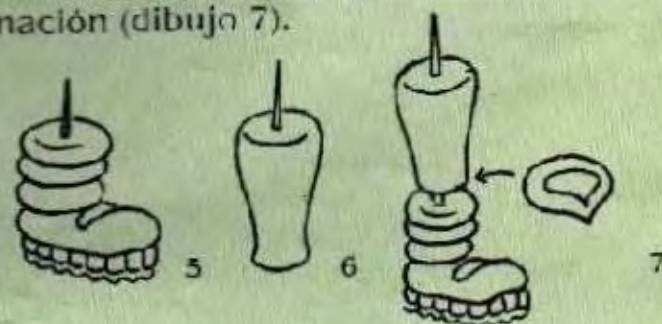


Con rojo, se hacen dos bolitas más grandes, se les da forma de zapato y se aplana en la parte más angosta, donde irán calzadas las cañas de las botas, (dibujo 3). Para hacer la caña se usan tres colores: celeste, lila y verde. Se arman pequeñas bolitas, se presionan achatándolas, se pegan entre sí y se apoyan en la parte plana del zapato (dibujo 4). Se introduce entonces un palillo en el centro girándolo para que no rompa la pasta, se pinchan las tres bolitas de colores, el zapato, la suela y se inserta en el telgopor para poder trabajarlo fácilmente (dibujo 5).

Piernas:

Hacer dos rollitos color piel e insertar una en cada palillo, para que la pierna queda pegada a la bota (dibujo 6).

Moldear un rollito de pasta blanca y pegarlo en la unión de la pierna y la bota para formar su terminación (dibujo 7).



Pollera:

Tomar una bolita de pasta color azul y moldear un pequeño cono. Apoyando un dedo en la base y haciéndolo girar, formar una campanita, con el dedo índice se afina la pasta (dibujo 8).

Hacer un rollito de pasta blanca aplastarlo y pegarlo en el borde de la pollera. Se calza la pollerita sobre las piernitas.

Se recorta la parte superior de la pollera con un cuchillo filoso o bisturí, para apoyar el torso (dibujo 9).



Torso:

Con un pedacito de pasta azul moldear una bolita. Se estira aplastándola levemente. Debe quedar más estrecha en la parte superior. Con un bisturí se recorta arriba y abajo y se pega a la pollera; debe coincidir con el diámetro de ésta (dibujo 10).

Se le agrega un trozo color piel para imitar el escote y el cuello.

Se inserta desde arriba un palillo, girándolo, y se moldea el cuellito, alrededor de éste. Pegar una tirita de pasta naranja en la unión del azul y el color piel. En la unión de la pollera y el torso se coloca una tira roja a manera de cinturón (dibujo 11). La hebilla se hace con pasta blanca y forma de arcoiris. Se pinta (dibujo 12).

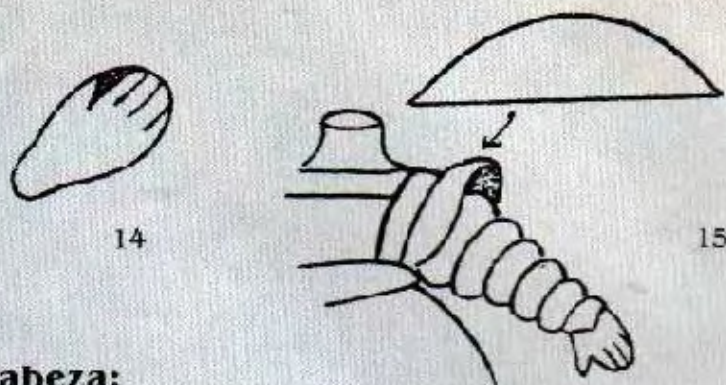


Brazos:

Lleva 6 bolitas (aplastadas) del mismo tamaño y diferentes colores. Se tornea de la misma manera que la caña de las botas (dibujo 13). La última, que irá adherida a la mano, se hunde con la ayuda de un palito (para que quede un hueco).

Manos:

Se aplasta y alarga una bolita hasta adquirir forma de manopla; se recorta un pequeño triángulo, se marcan los dedos y se flexionan para dar movimiento a la mano. Afinar ligeramente la muñeca (dibujo 14). Humedece y pegar en el huequito del brazo. Pegar los bracitos al cuerpo. Una vez secos, se estira pasta azul finita y se corta una tira con forma redondeada (dibujo 15). Pegar en fresco sobre los bracitos. También pegar alrededor del volado dos tiritas finitas en rojo.



Cabeza:

Se utiliza una bolita de pasta más grande porque la muñeca lleva un peinado abultado. Sobre esta base se va a hacer luego el pelo. Presionar con los dedos poco más abajo de la mitad de la bolita para dar forma a los cachetes. En el centro cortar la boquita y modelar con la ayuda de un palillo (dibujo 16).

Nariz:

Se agrega una pequeña bolita aplastada que se pega arriba de la boca (dibujo 17).

Orejas:

Se afinan las puntas de dos pequeños cilindros. Se doblan y pegan, uniendo los extremos. Una vez preparada la cabecita se inserta en el palillo del cuerpo.

Pintura del rostro:

Pintar con un pincel fino embebido en colorante blanco, todo el ojo. Con lápiz negro de punta aguda contornear el ojo y el iris; hacer las pestañas. Pintar el interior del iris con celeste.

Labios: Rojos con un poquito de blanco.

Debajo del ojo izquierdo, pintar una estrellita celeste.

Pelo: Con glase color marrón y una pizca de amarillo.

Colocar el glase —punto mediano— en un cartucho chico. Con la punta cortada fina, se hace el flequillo y con ayuda de un pincel se va extendiendo glase, por partes, sobre la cabecita. Arriba, dibujar el pelo tirando líneas una al lado de la otra. Si las líneas quedaran muy gruesas, se afinan con la punta de un alfiler (Dibujo 18).

La colita del peinado se hace dejando caer glase del largo deseado, varias veces, y se afina con el alfiler. El moño se realiza en pasta y se aplica una vez que el pelo ha secado.



El muñequito colorado

Se necesitan los mismos elementos que para la muñeca, pero diferentes colores de pasta: 2 tonos rojos, amarillo, color piel y blanco.

Tres ideas exquisitas

Tan importante como una elaborada decoración es, precisamente, su sustentación: la torta. Le sugerimos tres deliciosas opciones para quedar bien con la gente menuda.



TORTA MARMOLADA

Materiales

200 gr. de manteca
300 gr. de azúcar
Esencia de vainilla
3 huevos
225 gr. de harina
90 gr. de fécula de maíz
3 cditas de polvo para hornear
½ taza de leche (o coñac)
3 barritas de chocolate fundido

Procedimiento:

Batir la manteca y el azúcar hasta que se forme una crema. Agregar los huevos uno a uno y la esencia de vainilla batiendo continuamente. Tamizar la harina, la fécula y el polvo para hornear. Incorporarlos a la mezcla alternando con la leche y batiendo bien después de cada adición. Colocar la mitad del batido, por cucharadas, en un molde de 24 cm. de diámetro, enmantecado y enharinado. Al resto de la masa mezclarle el chocolate fundido a baño de María. Unir bien y llenar los espacios vacíos entre la masa blanca. Cocinar en horno moderado 35 minutos aproximadamente. (Rinde 1 kg.)

TORTA DE MIEL

(Esta torta se puede realizar con 3 semanas de anticipación).

Materiales:

160 gr. azúcar negra
150 gr. azúcar molida
200 gr. manteca
4 huevos
¾ vaso de coñac
¾ vaso de miel
450 gr. de harina
20 gr. polvo para hornear (3 c.)
300 gr. pasas de uva
200 gr. nueces picadas

Procedimiento:

Batir el azúcar negro, el azúcar molido y la manteca hasta formar una crema. Incorporar uno a uno los huevos batiendo continuamente, agregar el coñac y la miel. Tamizar la harina con el polvo para hornear y agregar a la preparación anterior mezclando bien. Finalmente incorporar al batido las pasas y las nueces. Colocar en molde 25 cm. x 35 cm., enmantecado y enharinado. Cocinar 45 minutos en horno moderado, aproximadamente. Retirar, dejar descansar 10 minutos, desmoldar sobre rejilla y pasar dulce de leche, en caliente. (Rinde 1½ kg.).

TORTA DE CHOCOLATE Y COCO

Materiales

125 gr. de manteca
250 gr. de azúcar
1 cdita. de esencia de almendras
3 yemas
250 gr. de harina
3 cditas. de polvo de hornear
¾ taza de leche o coñac
4 barritas de chocolate rallado
4 cdas. de coco rallado
3 claras batidas a nieve con 50 gr. de azúcar.

Procedimiento:

Batir la manteca blanda con 200 gr. de azúcar y esencia, hasta que estén cremosos. Agregar las yemas y continuar batiendo. Tamizar la harina con el polvo para hornear e incorporar al batido, alternando con la leche. Añadir el chocolate y el coco, mezclar bien. Aparte, batir las claras con el azúcar a punto nieve y agregarlas a la preparación mezclando suavemente. Colocar en molde rectangular enmantecado, cocinar en horno moderado 30 a 40 minutos. (Rinde 900 gr.)



Noticias frescas y Sugerencias dulces

El glasé y sus puntos

Colocar en un bol una clara de huevo a temperatura ambiente. Agregar poco a poco azúcar impalpable tamizada y mezclar con cuchara de madera. Añadir más azúcar hasta obtener una preparación espesa (para una clara es necesario aproximadamente $\frac{1}{4}$ kg. de azúcar); agregar una cucharada de postre de jugo de limón colado. Mezclar bien. Buscar el punto deseado para trabajar: si se va a utilizar el glasé más liviano, es necesario agregar más jugo de limón. Si por el contrario se desea el glasé más espeso, añadir más azúcar impalpable. Puntos del glasé: Glasé liviano: con brillo

Glasé mediano: más espeso, con poco brillo
Glasé punto pétalo: casi sin brillo. Colocar el glasé ya preparado en un recipiente con tapa, cubriéndolo previamente con un trozo de polietileno y guardar en la heladera. El mayor enemigo del glasé es el aire, se debe tener la precaución de cubrirlo. Para decorar, sacarlo 2 horas antes.

Glasé con color

Colocar una pequeña cantidad de colorante en pasta al glasé. Batir con espátula o cuchillo liso y agregar el colorante en pequeñas porciones hasta lograr el color deseado.

Nivel de dificultad

La cantidad de tulipanes que aparece contigo a los títulos, precisa el nivel de dificultad de cada receta. Por ejemplo, un tulipán indica un mínimo de conocimientos, dos tulipanes establecen la necesidad de un mayor dominio de las técnicas, etc.

REPOSTERIA MODERNA

STAFF

DIRECTORA

DAVI DE TRIVI

SECRETARIA DE REDACCION

NORMA FONTAN

JEFE DE ARTE

PABLO BARRAGAN

JEFE DE FOTOGRAFIA

OSCAR RICCHETTI

GERENTE ADMINISTRATIVO

HERNAN TRIVI

COLABORARON EN ESTE NUMERO:

Mabel de Trivi, Nora Nasazzi,
Ana María Martínez, Sara
Esposito, Nina Benincasa, Nelly
Frelle, Nieves Benito

Repostería Moderna es una publicación del
Instituto DAVI de Trivi S.A. con domicilio en Sa-
vina 100 (1040), Buenos Aires, Argentina.
Directiva Responsable: DAVI de Trivi.
Registro de la Propiedad Intelectual en Trámi-
te: María Regenerada.

Impresión en: Talleres Gráficos Mundial, Cor-
leones 1000 (1040), Buenos Aires. Poligráfica Ro-
dal, Perito 1480, Buenos Aires. Polocompo-
sición: Magda Reyes y Hijos, Cárdenas 1000
1010 Buenos Aires.

Se prohíbe la reproducción total o parcial en
cualquier formato la conformidad expresa del
editor.

Azúcar impalpable

Actualmente existen en el mercado dos tipos de azúcar impalpable. La llamada común o tradicional es sometida a una sola molienda, y tiene un agregado de fécula del 3%. La otra, más específica para alta decoración se denomina "talco" porque la doble molienda la pulveriza más finamente. Es conveniente seleccionar azúcar blanca porque se logran colores más puros. Algunas veces el azúcar contiene más fécula que la especificada, lo cual dificulta la tarea de darle punto. Esto ocurre especialmente con el glasé, que se transforma en un verdadero engrudo.



Pastillaje de almíbar

Se utilizan 150 gr de azúcar molida; 1 y $\frac{1}{2}$ cucharadas de gelatina sin sabor; 120 cm³ de agua; 1 kg aproximadamente de azúcar impalpable; esencia a gusto (según el color).

Procedimiento

Colocar en una cacerola el azúcar molida y cubrir con agua para preparar el almíbar. Mientras se prepara el almíbar dejar que la gelatina con los 120 cm³ de agua se hidrate. Cuando el almíbar llegue a punto de hilo flojo agregar la gelatina hidratada. Retirar del fuego y mezclar bien. Agregar de a cucharadas el azúcar impalpable tamizada revolviendo en cada incorporación hasta lograr una pasta lisa, suave y alto blanda. Para guardar, envolver en bolsa de Polietileno y colocar dentro de un recipiente con tapa. Para trabajar incorporar más azúcar y amasar para poner a punto la pasta. Si se siente la pasta muy seca ablandarla humedeciendo las manos y amasando. Cuanto más se amase mejor quedará la pasta. Estirar sobre mesada espolvoreada con fécula de maíz. Para secar colocar las piezas sobre un vidrio o acrílico sin quitar la fécula. Según la humedad ambiente variará el tiempo de secado. Normalmente en 24 horas seca.